

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

Die „Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — **Geschäftsstelle: Bromberg.**

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 19. Bromberg, den 6. September 1931

Mastfütterung.

Von **Dr. Wilsing, Nedlitz in Anhalt,** früher Direktor der Wiesenbauschule in Bromberg*

II.

Will man von einem Tiere aber eine Leistung — Arbeit, Milch, Fleisch, Fett oder Nachkommenschaft — dann muß man in Menge und Art des Futters natürlich ein übriges tun; man muß dann entweder Arbeitsfutter, Milchfutter oder Mastfutter noch zusetzen!

Fett setzt sich im Tierkörper an bestimmten Stellen, nämlich an den Nieren, im Hautgewebe, am Herzen und Netz, an. Gibt man dem Tier dann eine fett- oder mehl- oder zuckerreiches Futter, dann setzt noch weiter Fett an und zwar außer den genannten Stellen auch zwischen den Muskelsträngen.

Wir kennen eine Mast auf Fleisch und eine Mast auf Fett. Um Fleisch zu erzielen, bedarf es eines eiweißreichen Futters; denn die Muskelfasern und besonders ihr Inhalt, der Saft, besteht in der Hauptsache aus Eiweiß. Nur durch reichliches Eiweiß im Futter kann sich das Fleisch mit Saft füllen.

Dabei ist aber Vorsicht am Platze; denn aus Eiweiß kann sich auch Fett bilden. Gibt man gleich von vornherein große Mengen solchen Futters, dann setzt sofort Fett an, ehe sich die Muskelzellen mit Saft gefüllt haben. In einem solchen Falle sieht ein Tier gut, wohlgenährt, aus, aber das Fleisch ist trocken, saftlos; es ist also kein sogenanntes „Mastfleisch“. Um bei ausgewachsenen Tieren, abgemelkten Kühen, Bullen, Arbeitsochsen ein einigermaßen gutes Fleisch zu erzielen, füttert man vorerst mäßig ein eiweißreiches Futter, bis das Fleisch saftig geworden ist. Das dauert etwa 4 Wochen; bei sehr mageren Tieren aber auch 2 oder gar 3 Monate. Erst dann geht man zum „Fettfüttern“ über, indem man besonders mehlhaltige Stoffe gibt.

Stellt man junge Tiere, die schon reichlich herangewachsen sind, zur Mast auf, indem man ihnen neben eiweißreichem Futter auch reichlich mehlhaltige Stoffe gibt, so erzielt man ein saftiges Fleisch, zwischen dessen Muskelfasern auch Fett eingelagert ist — das „durchwachsene Fleisch“.

Welche Art von Mast man vornimmt, richtet sich ganz nach der Art des Betriebes, aber auch nach dem Markte, nach der Nachfrage. Während das Publikum im Winter mehr Fett verlangt, will es im Sommer mehr fettloses Fleisch. Bekannt ist z. B., daß in der „Spargelzeit“ die Städte wenig fette Schweine verlangen; sie wünschen sogenannte „Karbonnadenschweine“, die fettlose Koteletts liefern, weil diese zu Spargel am liebsten gegessen werden.

So wird der aufmerksame Landwirt seine Mast dem Bedürfnisse seiner Wirtschaft und dem Verlangen des Marktes entsprechend anpassen.

Aber noch ein besonderer Punkt sei der Vorsicht empfohlen: durch die Einlagerung von Fett zwischen die Muskelfasern wird das Wasser, das hier sonst sitzt, verdrängt. Wasser ist aber schwerer als Fett („Fett schwimmt oben“). So kann es also bei fortschreitender Mast kommen, daß infolge der Wasserverdrängung aus dem Körper das Gewicht des Tieres nicht mehr in dem Maße zunimmt, wie man nach der verabreichten Futtermenge annehmen sollte.

Noch durch einen andern Umstand kann man dem Tierkörper Gewicht entziehen, nämlich durch zu große Wärme im Stall: Die dadurch angeregte starke Ausdünstung nimmt einmal das freie Wasser fort, wie oben angedeutet; dann aber setzt sich bei starker Wärme auch das Körperfett in Kohlensäure und Wasser um — beides wird ausgeatmet resp. ausgedünstet — und das Gewicht sinkt. Deshalb darf der Maststall nicht zu warm sein, und besonders im Sommer wird man durch fortwährende Lüftung und Fernhalten der Sonne für einen kühlen Stall zu sorgen haben. Einigermaßen läßt sich diesem Wasserverlust durch reichliches Tränken entgegenarbeiten; aber auch hierbei darf man nicht zu viel tun; denn wenn zu viel Wasser in dem Muskelgewebe sitzt, bekommt man zwar gut ansehnliches Fleisch, aber beim Kochen fällt dieses wasserreiche Fleisch zusammen, wird hart, ist also minderwertig.

Wenn der Landwirt mästen will, soll die Mast schnell vor sich gehen; denn sonst wird sie unrentabel. Die Mast soll in der Hauptsache Fett erzeugen, bei jungen Tieren auch noch etwas Eiweiß (Muskelfleisch). Das geschieht nur durch die Futtermenge, die man über das Erhaltungsfutter hinaus gibt. Dauert die Mast nur zwei Monate, dann brauchen wir neben dem Mastfutter auch nur zwei Monate Erhaltungsfutter zurechnen. Zieht sich die Mast aber vier Monate hin, so verbrauchen wir die doppelte Menge Erhaltungsfutter und noch einen Teil Mastfutter, ohne dadurch mehr Fleisch zu erzielen.

Die Hauptsache ist also, schnell Fett zu erzeugen.

Das können wir durch alle Nährstoffe erreichen; denn sowohl Eiweiß als auch Stärkemehl, **Rohfaser, Zucker**

---

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

(Kohlehydrate) und auch Fett können im Tierkörper Fett ansetzen.

Nach den alten Kellnerschen Untersuchungen bringen 1000 Gramm (= ein Kilogramm = zwei Pfund):

verdauliches Eiweiß im Futter 235 Gramm Fett im Körper,

verdauliches Stärkemehl im Futter 248 Gramm Fett im Körper,

verdauliche Rohfaser im Futter 188 Gramm Fett im Körper,

verdaulicher Rohzucker im Futter 188 Gramm Fett im Körper,

verdauliches Fett im Futter 474—598 Gramm Fett im Körper!

Daraus ersieht man, daß Fette im Futter (Öle!) auch am meisten Fett ansetzen. Der Unterschied hängt von den verschiedenen Futtermitteln ab: Das Fett in Rauhfutter, Hackfrüchten, Schnitzeln, Schlempe setzt nur 474 Gramm (auf 1000 Gramm gerechnet) an; Hülsenfrüchte bringen 526 Gramm und reines Fett (Öl) ergibt 598 Gramm Fett.

Vergleicht man das mit dem Eiweiß, dann findet man, daß Fett selbst etwa 2¼ mal soviel Fett im Körper erzeugt als Eiweißfutter. Das ist wichtig für die Auswahl der Futtermittel wie auch für die Rentabilität der Mast.

Nun könnte man meinen, es sei praktisch, zur Mast möglichst viel Fett zu füttern. Das verbietet sich aber von selbst; denn der Tierkörper verdaut so große Mengen Fett nicht; die Verdauung leidet darunter, das Tier „verdirbt sich den Magen" — genau wie der Mensch.

Man soll deshalb täglich auf 1000 Kilogramm Lebendgewicht nicht mehr als 0,7—0,8 Kilogramm Fett geben, wohingegen man an Eiweiß 1,6 Kilo und an Stärkemehl etwa 14½ Kilo verabreichen darf.

Die Fettarten im Futter sind aber verschieden. Das Fett aus Sonnenblumenkuchen, Leinkuchen, Rapskuchen, Reisfuttermehl, Maisschrot, Weizenkleie und Haferschrot erzeugt im Rindvieh weiches Fett; das ist angenehm, weil das Rinderfett an sich sonst sehr hart ist. Ungünstig wirken daher solche Fettarten, die es noch härter machen; das geschieht nämlich durch das Fett in Roggen, Gerste, Erbsen, Bohnen, Linsen, Kartoffeln, Rüben, Palmkernkuchen, Kokosnußkuchen.

Man hat somit in der Hand, durch Auswahl der passenden Futtermittel auf die Qualität des Fleisches und des Fettes günstig oder ungünstig einzuwirken.

Zum Schlusse gebe ich nur zwei Futterrationen an, die sich bewährt haben; denn man könnte hunderte von Rationen angeben — aber jede Wirtschaft muß doch zuerst das verbrauchen, was sie selbst erzeugt; und somit muß eben jeder Wirtschafter sich nach seinen Verhältnissen richten.

1. Für die Vormast gebe man pro 10 Zentner Lebendgewicht: 10 Pfund gutes Rotkleeheu, 30 Pfund mittelgute Kartoffeln, 2½ Pfund Leinkuchen und 2 Pfund Baumwollsaatmehl. Dazu Futterstroh oder 5 Pfund Spreu.

Denselben Tieren für die eigentliche Mastzeit: 1 Pfund Baumwollsaatmehl weniger; dazu dann mehr 20 Pfund Kartoffeln; Futterstroh.

2. Vormast: 5 Pfund gutes Wiesenheu, 10 Pfund mittelgutes Sommerhalmstroh, 50 Pfund Kartoffelschlempe, 25 Pfund mittelgroße Futterrüben; 2 Pfund Baumwollsaatmehl, 2 Pfund Rapskuchen, 2 Pfund Weizenkleie, zwei Pfund Reisfuttermehl.

Zur Vollmast: 2 Pfund Baumwollsaatmehl weniger; dazu 2 Pfund Maiskernkuchen und 20 Pfund gedämpfte Kartoffeln.

Landfrauen,

schafft euch Einnahmen durch gewinnbringende Nerzzucht!

Von O. Pflanz, Edelpelztierfarm Schlesien, Steinseifersdorf, Kreis Reichenbach (Schlesien).

Ohne Zweifel ist der Nerz das Kleinpelztier, das sich am besten dazu eignet, in der Gefangenschaft gezüchtet zu werden. Ein zähes, äußerst robustes Tier, das lebhaften Anteil an seiner Umgebung nimmt und spielerisch wie ein kleines Kätzchen veranlagt ist. Der Nerz ist sehr empfänglich für gute Pflege und belohnt dieselbe durch große Zutraulichkeit. Bei richtiger Behandlung fühlt er sich äußerst wohl und liefert ein dauerhaftes, dunkelbraun glänzendes Fell, das sehr gesucht ist und hoch bezahlt wird.

Nerze werfen einmal im Jahre, die Tragezeit ist ungefähr 45—50 Tage und sie werfen 3—10 Junge. Der Durchschnittswurf ist ca. 5. Bereits im ersten Jahre vermehren sich die Jungtiere weiter. Die Ranzzeit ist Februar-März. Auch ist der Nerz im höchsten Grade polygam, so daß ein Rüde mehrere Fähen bedienen kann.

Unsere kleinen Pelzträger sind in zirka 5 Monaten ausgewachsen und lassen sich bei guter Pflege leicht aufziehen. Dieselben sind zähe Tiere und bei weitem nicht so für Krankheiten empfänglich, wie dies bei anderen Tieren der Fall ist. Das Haupterfordernis, um Erfolge zu erzielen, ist Sauberkeit und größte Ordnung.

Die Nahrung der Nerze besteht aus Fleisch, Cerealien, Fisch, Gemüse und Tischabfällen. Gewöhnlich werden sie zweimal am Tage gefüttert, doch nur kleine Mengen werden verabreicht.

Rüden und Fähen werden getrennt gehalten und nur in der Ranzzeit zusammen gebracht, in welcher Zeit man genau beobachten muß, ob die Fähe auch wirklich in ihrer Hitzigkeitsperiode ist.

Der geringe Raum, die geringen Kosten für Gehege und Futter, dagegen das wertvolle Nerzfell und die Fruchtbarkeit der Tiere sind alles Faktoren, die einen Gewinn sichern, wie ein solcher in anderen Erwerbszweigen nicht erzielt werden kann. Die Gehege sind ca. 80 Zentimeter breit, 1,80 Meter lang und 60 Zentimeter hoch, transportabel gebaut, so daß man den Standort jederzeit verändern kann, was das Problem der Reinlichkeit sehr vereinfacht. Die Kästen sind nach dem bewährten System der Silberfuchsbaue konstruiert, jedoch bedeutend kleiner.

Für Nerzfelle werden auf den Auktionen Preise bis Rmk. 160,— und mehr erzielt, je nach der Vollwertigkeit und der allgemeinen Beschaffenheit des Balges. Felle von Qualitätstieren werden immer besser bezahlt und es empfiehlt sich daher, nur bestes Zuchtmaterial anzuschaffen, da nur solches den gewünschten Erfolg verbürgt.

Weder schwere Arbeit, noch große Kosten sind erforderlich und nur geringer Raum notwendig, um Nerze zu züchten. Das kleine erforderliche Anfangs-Kapital macht es auch geringer Bemittelten möglich, an dem größeren Nutzen der Nerzzucht teilzunehmen.

Landwirtschaftliches.

Das Dreschen des Getreides. Der Flegeldrusch ist die uralte Art, wie die Körner von den Halmen frei gemacht wurden. Der Aufwand ist nicht etwa billig, sondern beträgt etwa den dreizehnten Teil der gewonnenen Körner. Heutzutage arbeiten wir meist mit Dreschmaschinen, die mit Dampf, Motoren, Pferden oder von Hand betrieben werden. Die letzte Art erscheint jedoch weniger zweckmäßig, sondern kleine Wirte bedienen sich am besten genossenschaftlich einer großen Maschine oder mieten sie von einem Unternehmer. Einfache oder doppelte Reinigung von Spreu und Spelzen sind dann gleich angeschlossen. Wer noch mit dem Flegel drischt, muß hinterher eine Kornreinigungsmaschine benutzen, um durch Siebe die „Spreu von dem Weizen" zu sondern. Eine weitere Trennung geschieht vermittelst der Schwerkraft durch die Windfege, damit die vollen Körner zur Saat gewonnen

werden können. Ein Trieur vereinigt beide Tätigkeiten in sich und bringt auch schwieriges Unkraut glatt heraus. **Dreschmaschinen** arbeiten billig, schnell, vermeiden Mäusefraß und Zinsverlust und können auch von älteren Leuten gut bedient werden, denen das Dreschen mit dem Flegel schon sauer werden würde. Bei den Maschinen mit **Schlagleistentrommel** wird das Getreide durch die Trommel gegen den rostartig zusammengesetzten **Dreschkorb** geschleudert und dadurch ausgedroschen. Die Körner treten durch den Korb hindurch, während das Stroh mit herumgeführt wird und am Ende des Korbes auf Schüttelsiebe gelangt, die es von der Spreu befreien. Auf der einen Seite kommt schließlich das saubere Stroh heraus, am anderen Ende fließen die gereinigten Körner in die bereitgehaltenen Säcke und an der Seite türmt sich die Spreu samt Unkraut und Steinen. r.

Obst- und Gartenbau.

Blattfleckenkrankheiten an Erbsen und Bohnen. Am häufigsten tritt die durch den Pilz Ascochyta verursachte Blattfleckenkrankheit bei den Erbsen auf, weil sie hier nicht nur die Blätter, Stengel und Früchte (s. Abb. a) befällt, sondern sogar die in den Hülsen sich ausbildenden Samen ergreift und die Ernte empfindlich schmälert. Solche vom Pilz angesteckten Samen, an denen man bei der Reife nur dunklere, kleine Flecke wahrnehmen kann, bilden im Frühjahr den Ausgangspunkt für die Krankheit. Während des Wachstums werden die Sporen des Pilzes besonders durch Regen leicht verbreitet. Auf den Überresten erhält sich die Ascochyta pilz am Leben und verseucht den Acker, wodurch im nächsten Jahre auch die aus gesundem Saatgut wachsenden Pflanzen befallen werden. Deshalb müssen zur Verhütung einer Ansteckung vom Boden aus die Pflanzenreste nach der Ernte sorgfältig gesammelt und verbrannt oder tief untergegraben werden. Beizversuche befriedigen nicht voll, wenn die Beizung auch den Befall verringert. Mehr



BRANDFLECKENKRANKHEIT AN BOHNEN UND ERBSEN

zu erreichen ist durch eine strenge Auswahl des Saatgutes. Die Brandfleckenkrankheit der **Bohnen** (s. Abb b) ist häufig und besonders gefährlich; sie beschränkt sich nicht nur auf die grünen Hülsen, sondern geht auch auf Blätter und Stengel über. Der Krankheitserreger ist der Pilz Gloeosporium Lindemuthianum, dessen Nährgeflecht auch die sich entwickelnden Samen ergreift und sie entweder tötet oder doch, wenn sie reif werden, mit dem Krankheitskeim im Innern belastet (s. Abb. c). Der angerichtete Schaden ist besonders empfindlich, wenn die grünen Bohnen als Gemüse verwendet oder für Konservenfabriken herangezogen werden sollen. Zur **Bekämpfung der Krankheit** ist das Beizen des Saatgutes unerläßlich. Notwendig ist auch eine sorgfältige Ausscheidung der als krank erkennbaren Samen aus dem Saatgut. Am aussichtsreichsten ist der Anbau und die weitere Züchtung widerstandsfähiger Sorten. Als **Vorbeugungsmaßnahmen** können alle angesehen werden, die eine freudige Entwicklung der Pflanzen fördern und große Luftfeuchtigkeit möglichst ausschließen. Schon aus diesem Grunde ist die Kultur an federnden Stahldrahtstangen anzuraten. Nebenbei treten Ertragssteigerungen und andere Vorteile ein. Düngung mit Kali, Phosphorsäure und Kalk darf nicht vernachlässigt werden. Natürlich darf auch Stickstoff zur Förderung der Entwicklung der Pflanzen nicht fehlen.

Gartenbauinspektor K.

Der Gemüsegarten im September. Im Gemüsegarten sind noch immer die Schädlinge zu bekämpfen. Die späten Saaten sind zu hacken und reichlich zu gießen. Jetzt noch Saaten langfristig heranwachsender Gemüsearten vorzunehmen, kann nicht empfohlen werden. Von Nutzen können nur noch Spinataussaaten, wie Saat von Wintersalat sein. Wer unter geeignetem Schutze — Glas — Pflanzen überwintern kann, wird hierzu noch Aussaaten machen. Bohnen, die zur Saatgutzucht ausgepflanzt worden sind, sollten in diesem Monat nicht über die Zeit im Freien belassen werden, da die zunehmenden Nebel dem Saatkorne nicht dienlich sind. Sellerie erhält in diesem Monat noch reichlich flüssige Düngung, da er in seine Hauptwachstumszeit eintritt. Blumenkohl muß ebenfalls noch durch Dungguß gefördert werden. Namentlich sind späte Sorten sehr dankbar für reichliche Wasser- und Nährstoffzufuhr. Selbst wenn sie zur vollen Blumenausbildung im Herbste nicht kommen sollten, sind sie wertvoll, da sie im Einschlage in einem Keller noch sehr gut ihre Blume zur Entfaltung bringen. Abgeerntete Beete, die zur Herbstbestellung keine Verwendung mehr finden, werden trotzdem umgegraben, damit der Boden tätig bleibt und auch das Unkraut beseitigt wird. Wer sicher vor Mäusefraß ist, kann in diesem Monat noch eine für die Überwinterung bestimmte Möhrensaat vornehmen, die unter Winterdecke geschützt im zeitigen Frühjahr zur ersten Möhrenernte führt. Wirsing kann in diesem Monat in milden Lagen zu gleichem Zwecke, in Furchen gepflanzt, zum ersten Frühanbau gelangen.

Gartenbauinspektor K.

Geflügelzucht.

Die Geflügelweide. Welcher Geflügelzüchter möchte sich nicht einen gesunden und leistungsfähigen Bestand schaffen und erhalten? Wo ist das leichter möglich als bei geregeltem Weidegang, der bei reichlicher Bewegung gesundes, eiweißreiches Grünfutter bietet? Allerdings muß eine Geflügelweide auch richtig bewirtschaftet werden, sonst fangen die Hühner an zu scharren und verderben mehr als sie fressen. Die Erfahrung lehrt, daß eine Henne täglich 100 Gramm Grünfutter aufnehmen kann und 10—20 Quadratmeter Weidefläche braucht. Wechselausläufe sind nötig, damit dem Gräserwachstum zeitweilig eine Ruhepause gegönnt wird und eine geregelte Düngung und Pflege einsetzen kann. Es kommen hier in Frage: Kompost- oder Stallmistgaben und planmäßig wiederholte Kunstdüngungen, wobei der Kali nicht vergessen werden darf. Zur Pflege gehören Nachmähen, Walzen und evtl. Beregnen. Alles kommt darauf an, eine dichte, teppichartige Narbe zu erhalten, die im Hochsommer nicht ausbrennt und im Winter nicht grau wird. Es ist daher gewiß leichter, eine Weide für Großvieh zu bewirtschaften als eine solche für unser Hühnervolk. Doch ist der Lohn einer gesunden und leistungsfähigen Geflügelzucht schon einige Mühe wert. Li.

Futterkasten für Küken. Bekanntlich bedürfen die Küken bei ihrer Aufzucht eines wesentlich anderen und teureren Futters als die alten Hühner. Um rationell zu wirtschaften, sollte man darum Küken niemals an Plätzen füttern, wo ältere Tiere Zutritt haben. Wo die Küken von einer Glucke geführt werden, muß auch diese aus denselben Gründen von dem Kükenfutter ferngehalten werden. Es ist daher stets zu raten, bei der Kükenaufzucht sich einen einfachen Futterkasten herzustellen. Sehr häufig sieht man auf Geflügelhöfen einen Futterschutz, bestehend aus einem

einfachen Rahmen, der mit Drahtgeflecht beschlagen ist und auf Stelzen steht bzw. auf Ziegelsteinen ruht, so daß die Küchlein unten durchschlüpfen können. Auf diese Weise werden wohl die älteren Hühner abgehalten, aber die



frechen Spatzen machen es gar bald den Küken nach und tun sich an dem schönen Futter gütlich. Um auch diesen unliebsamen Abgang an Futter zu unterbinden, fertige man sich einen Futterkasten, wie ihn unsere Abbildung veranschaulicht. Stellt man diesen Kasten mit den Öffnungen dicht an das Gluckenhäuschen, wird kein Spatz versuchen, hineinzuschlüpfen. Sch.

Bienenzucht.

Sortierung des überschüssigen Wabenmaterials. Im Spätsommer und Herbst werden viele leere und auch Honigwaben frei. Die Völker gehen zurück: Waben müssen ausgehängt werden. Seien wir zunächst nicht zu ängstlich in der Sortierung. Die Bienen sind außerordentlich geschickte Baumeister und haben künstliche Mittelwände ungemein rasch wieder ausgebaut. Alle beschädigten, morschen, von Ruhr beschmutzten, verdickten, schwarzen Waben und die, welche viel Drohnenbau enthalten, wandern in den Schmelztopf. Honigwaben werden, wenn ein eigener Wabenschrank fehlt, einzeln in Zeitungspapier verpackt, in eine Kiste geschichtet und trocken in einem mäusesicheren Gemache aufbewahrt. Vor dem Einstellen der Waben in den Schrank werden diese nach Wachsmaden genauestens untersucht. Gespinst am Zellenrande verrät die gefährlichen Schmarotzer. Man klopfe an die Rähmchen. Sofort kommt Leben in die Bude. Die Made schlängelt sich in ihrem Gange dem Ende desselben zu, fällt zu Boden und wird sofort ein Opfer der Stiefelsohle des Imkers. Leere Waben werden zweckmäßig freischwebend in einfachem Lattengestelle auf dem zugigen Dachboden so aufgehängt, daß ständige Zugluft die Breitseiten der Waben bestreichen kann. Dann wagt sich kein Wachsfalter heran. Im Frühjahr sind dann die allenfalls verrußten Waben mittels einer Bürste im lauen Wasser wieder sofort gereinigt. Und wenn einzelne Waben von der Kälte Risse bekommen —, die Bienen haben den Schaden in der Bauzeit sofort wieder behoben. Weigert.

Für Haus und Herd.

Junge Karotten schnell zu säubern. Die jungen Rüben werden sauber gewaschen und darauf die Fadenwurzel abgeschnitten. Das Grün bleibt vorläufig noch daran, um die Rübchen besser anfassen zu können. Nun nimmt man ein Stück Lufagurke und wäscht damit die Karotten gut ab. Jede Unsauberkeit verschwindet, alles Schlechte wird mit dem Messer entfernt, und die Rübchen wandern ungeschabt, aber vollkommen appetitlich gereinigt in den Topf. Noch besser ist es, wenn man zum Abwaschen der Rübchen einen feinen drahtdurchwirkten Lappen verwendet, wie man solchen zum Scheuern von Kochtöpfen überall zu kaufen bekommt. Durch diesen Drahtlappen zieht man jedes Rübchen einigemal hindurch, wäscht die Rüben zum Schluß, und hat nun die sauberen Karotten nach kurzer Zeit fertiggestellt. Die Rübchen gleichen den geschabten. Die Hausfrau hat noch den Vorteil, daß durch dieses Reinigen das häßliche Braunwerden der Hände in Fortfall kommt. M. Tr.

Das saure Rübenkompott ist eine schmackhafte Beilage zu einfachen Gerichten. Nach dem besten Rezept werden die in Scheiben geschnittenen Rüben mit etwas Meerrettich, Pfefferkörnern, Nelken, Koriander, Kümmel, etwas Salz und Zucker in Töpfe geschichtet und mit gekochtem, erkaltetem Weinessig übergossen, der Topf zugebunden und kühl verwahrt. Es fehlt hierbei freilich eine wichtige Zugabe: die Zwiebel. Mit Zwiebeln wird sich die rote Rübe auch die Gunst jener erwerben, die sie bisher verschmähten. Man sagt, eine Zwiebel verdirbt nichts, bei der Salatrübe verderben auch mehrere Zwiebeln nichts, denn die Strenge der einen hebt den unerwünschten Beigeschmack der anderen auf. Man versuche also den Salat im Dreimengenverhältnis herzustellen: mit wenig Zwiebeln, mit reichlich Zwiebeln und mit viel Zwiebeln. Sie werden quer durchschnitten und zwischen die Rübenscheiben geschichtet. In diesem Falle bleibt jedoch der Meerrettich weg. Noch besser ist es, statt Zwiebeln Schalotten zu wählen. M. Tr.

Zuckerspäne. 100 Gramm Zucker schlägt man mit drei Eiern gut schaumig und knetet 100 Gramm Mehl darunter, Gewürz nach Belieben. Den gut bearbeiteten Teig bringt man in Streifen auf eine Platte und bäckt bei mäßiger Hitze. Bräunen sich die Kanten, löst man die Streifen vom Blech und biegt sie noch warm über einen runden Holzstiel.

Einfaches Desinfektionsmittel für Vogelkäfige. Will man sein Vöglein vor den lästigen Quälgeistern, den Milben, bewahren, oder der Vermehrung des Ungeziefers Einhalt tun, bringe man auf den Boden des Käfigs, nachdem man ihn gründlich gereinigt und mit heißem Wasser ausgebrüht hat, eine dünne Lage rohen, trockenen Gipses und streue erst darüber den feinen, weißen Sand. Dieses Verfahren hat sich überall, wo es angewandt wurde, sehr erfolgreich gezeigt. M. Tr.

Beim Putzen und Waschen der Roten Rüben soll die Haut nicht verletzt werden, sonst geht der Rübensaft mit dem roten Farbstoff ins Kochwasser, das Rübenfleisch erscheint dann blaßrot und hat einen Teil seiner Nährsalze verloren. Man schneidet deshalb nur das Kraut bis auf einen Stummel von fünf Zentimetern ab und entfernt die dünnen Faserwurzeln, läßt jedoch alle stärkeren Wurzeln an der Rübe und wäscht und säubert sie nur gründlich mit einer Bürste. Die Haut wird der Rübe erst unmittelbar nach dem Kochen abgezogen. M. Tr.

Vergoldete Bilderrahmen reinigt man durch Abreiben mit einem in Essig getauchten weichen Schwamm, wonach mit überschlagenem Wasser nachgespült wird.

Flecke von Zahncreme, Haarwasser u. dergl. auf Marmorplatten entfernt man durch Einreiben mit einem weichen Lappen, den man in Terpentin taucht.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki. Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.